



Meursault AOC

Les Tillets, Domaine Berthelemot

Vecchie vigne a un'altitudine fresca

Descrizione:

Il Climat Les Tillets deve il suo nome ai tigli che un tempo ornavano i pendii di questa zona e che erano molto apprezzati nella medicina medievale. Oggi le vecchie viti, piantate nel 1962, caratterizzano questo vino con un'espressività inconfondibile. La parcella si trova in alto sulla collina di Meursault, tra i 320 e i 340 metri sul livello del mare, esposta a sud-est. Il terroir brullo, intervallato da calcare, marna e ghiaia, conferisce al vino una mineralità tesa e una fresca precisione - un'altra sfaccettatura di Meursault: meno opulento, ma pieno di energia ed elegante, vicino nello stile a Puligny-Montrachet.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Beaune

Produttore: Domaine Berthelemot

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1395024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Les Tillets
Domaine Berthelemot

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.